



پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد: محمدصدرا باروتی، ۱۳۹۷

فرمولاسیون تولید دسر بر پایه‌ی فراورده‌های سنتی لبنی جهت ورزشکاران

چکیده

دسر لبنی، محصولی است که در آن شیر یا فرآورده‌های شیری به عنوان جزء اصلی در فرمولاسیون وجود داشته باشند در این پژوهش از کشک، شیره انگور و ارده کنجد در فرمولاسیون استفاده شد که شیره انگور یک شیرین کننده طبیعی و کشک که علاوه بر حلاطیت، به عنوان منبع غنی از پروتئین و کلسیم می باشد. در این پژوهش نمونه‌هایی با جایگزینی درصد مختلف از ارده کنجد و شیره انگور و کشک مورد استفاده قرار گرفت.

در فرمولاسیون این نوع دسر اقدام به تولید 5 نمونه فرمول مختلف شد و نمونه‌ها از لحاظ pH، پروتئین، چربی، خاکستر، رطوبت، کربوهیدرات و ارزیابی حسی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که دسر رژیمی حاوی 60% کشک و 15% ارده کنجد و 25% شیره انگور دارای بیشترین میزان پروتئین و کلسیم را دارا بود، pH و چربی در سطوح مختلف و نزدیک به هم بود و در حالت کلی تغییرات در نمونه‌های حاوی میزان بالاتر از ارده کنجد دارای چربی بیشتری بود. در بررسی خواص حسی فاکتورهای طعم و بافت و پذیرش کلی نشان داد در فرمولاسیون شماره 2 میزان مطلوبیت بیشتری از نگاه پنلیست‌ها دارا و دارای پذیرش بالاتری بود. بر اساس نتایج حاصل می‌توان نمونه شماره 2 را با میزان 60% کشک و 15% ارده کنجد و 25% شیره انگور به عنوان بهترین فرمولاسیون جهت تهیه دسر رژیمی پیشنهاد داد.

کلیدواژه‌ها: واژگان کلیدی: دسر لبنی، کشک، شیره انگور، ارده کنجد، خواص حسی، خواص شیمیایی

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۵۰۴۰۲۹۶۲۰۰۶

تاریخ دفاع: ۱۳۹۷/۰۶/۲۱

رشته‌ی تحصیلی: علوم و مهندسی صنایع غذایی - صنایع غذایی

دانشکده: کشاورزی و دامپزشکی

استاد راهنما: مهندس سیدحسین استیری

استاد مشاور: دکتر امیرحسین الهامی‌راد

M.A. Thesis:

Formulation and production of dessert based on Traditional dairy products for athletes

Dairy dessert is a product in which milk or milk products are the main ingredients in the formulation. In this research, whey, grape juice and sesame seeds were used in the formulation that grape juice is a natural sweetener and whey which in addition to Solubility



is a rich source of protein and calcium. In this study, samples were used to replace different percentages of sesame seeds and grape juice and whey.

In the formulation of this type of dessert, five different formulas were produced and samples were analyzed for pH, protein, fat, ash, moisture content, carbohydrates and sensory evaluation. The results showed that diet dessert containing 60% whey and 15% sesame and 25% grape juice had the highest levels of protein and calcium, pH and fat were at different and close levels, and in general, changes In samples containing higher levels of sesame oil, more fat was found. Investigating the sensory properties of flavor and tissue factors and the overall acceptance showed that in Formulation No. 2, there was a higher degree of desirability from the viewpoint of the pennyys and had a higher acceptance. Based on the results, sample number 2 with 60% whey and 15% Soda ash and 25% grape juice as the best formulation for the preparation of diet desserts.